



Natural Colors

着色 当天然 优选天滋优

广州天滋优生物科技有限公司

地址：广州市番禺区石楼镇市莲路石楼路段360号大岗工业区4栋

电话：+86-20-84844212

传真：+86-20-84847498

网址：www.tzy-biot.com

电子邮箱：1018802117@qq.com



着色，当天然，优选天滋优，因为.....

安全，稳定，真实，快捷，个性化，是我们对您的承诺；

我们汇聚专业的研究团队，我们的专家从事天然色素提取与应用近30年，曾是国内知名的数家天然色素企业的专家顾问；我们的顾问曾是世界名列前茅公司的工程师；赋予您的产品灵气，更有艺术与价值；

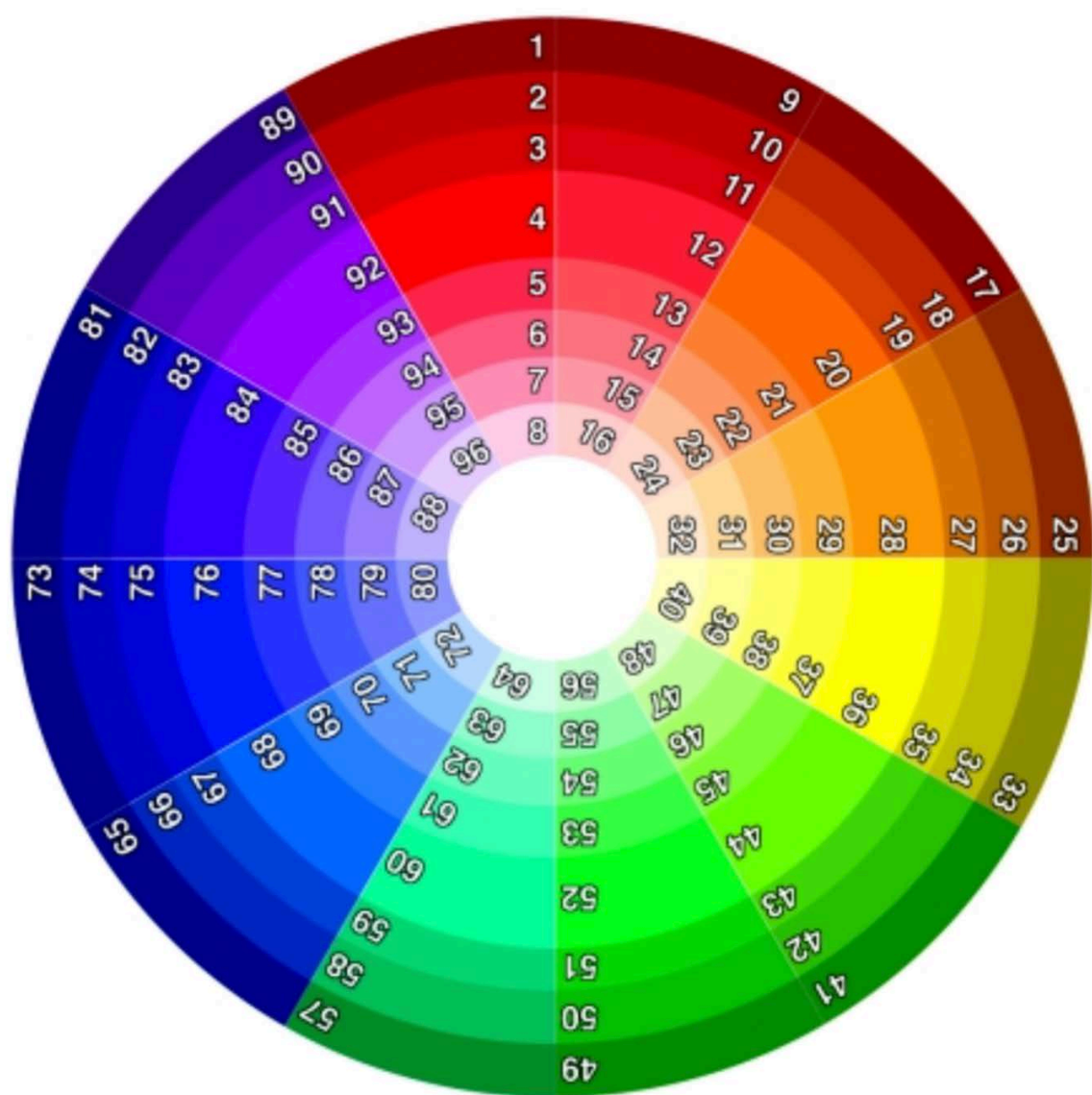
我们超凡脱俗，不只有各种色系的复配，更有耐光耐热超稳定的辣椒红，耐光的姜黄，酸稳定天然绿色，耐酸天然蓝色，高稳定性的胡萝卜素，鲜艳的富色食品，清洁标签，更安全，更稳定；

我们与国内顶尖的食品院校紧密合作，产学研一体化，让产品更科学，更专业；

我们拥有GMP的生产车间，ISO22000食品安全管理体系，让产品更安全，更放心；

我们精选全球顶级的原料，与您一道，根据您的个性化需求，快速反应，精准复配，制定别具一格的着色方案，让您的产品独树一帜，引领群雄；

我们一直在路上，因为天然，滋养，优质，当然天滋优！



天滋优天然着色研究与技术应用学院

常规产品目录

品名/型号	含量	热稳定性	光稳定性	PH适应范围	溶解性	应用范例	建议使用量	产品中呈色	特有优点
▼ β-胡萝卜素									
β-胡萝卜素	1%	好	好	2.0-10.0	水溶	各类食品	适量添加使用	黄-金黄	水溶透明, 耐晒
β-胡萝卜素	1%	好	好	2.0-10.0	水溶	各类食品	适量添加使用	黄-金黄	水溶乳浊, 耐晒
β-胡萝卜素	1%	好	好	2.0-10.0	油溶	各类食品	适量添加使用	黄-金黄	油溶透明, 耐晒
▼ 叶黄素									
叶黄素	1%	好	好	2.0-10.0	水溶	糖果、烘焙食品、米面制品、饮料、乳制品	0.02-0.10%	黄-金黄	水溶透明, 耐晒
叶黄素	2%	好	好	2.0-10.0	水分散	糖果、烘焙食品、米面制品、饮料、乳制品	0.01-0.08%	黄-金黄	水溶透明, 耐晒
叶黄素	1%	好	好	2.0-10.0	油溶	糖果、烘焙食品、米面制品、饮料、乳制品	0.02-0.10%	黄-金黄	油溶透明, 耐晒
叶黄素	2%	好	好	2.0-10.0	油溶	糖果、烘焙食品、米面制品、饮料、乳制品	0.01-0.08%	黄-金黄	油溶透明, 耐晒
▼ 姜黄/姜黄素									
姜黄/姜黄素	E40	好	一般	2.5-8.0	水溶	调味品、米面制品、冰淇淋、乳制品。烘焙食品	0.10-0.25%	亮黄-黄	水溶透明, 耐晒
姜黄/姜黄素	E60	好	一般	2.5-8.0	水溶	调味品、米面制品、冰淇淋、乳制品。烘焙食品	0.005-0.10%	亮黄-黄	水溶透明, 耐晒
姜黄/姜黄素	E80	好	一般	2.0-6.5	水溶	调味品、米面制品、冰淇淋、乳制品。烘焙食品	0.008-0.05%	亮黄-黄	水溶透明, 耐晒
姜黄/姜黄素	E120	好	一般	2.0-6.5	水分散	调味品、米面制品、冰淇淋、乳制品。烘焙食品	0.005-0.01%	亮黄-黄	水溶透明, 耐晒
▼ 辣椒红									
辣椒红	E10	好	好	2.0-10.0	水溶	烘焙食品、酱料、调味品、糕点、肉制品、饮料	适量添加使用	橙红-红	水溶透明, 耐晒
辣椒红	E20	好	好	2.0-10.0	水溶	烘焙食品、酱料、调味品、糕点、肉制品、饮料	适量添加使用	橙红-红	水溶透明, 耐晒
辣椒红	E60	好	好	2.0-10.0	油溶	烘焙食品、酱料、调味品、糕点、肉制品、饮料	适量添加使用	橙红-红	油溶透明, 耐晒
辣椒红	E80	好	好	2.0-10.0	油溶	烘焙食品、酱料、调味品、糕点、肉制品、饮料	适量添加使用	橙红-红	太阳光晒不褪色
辣椒红	E150	好	好	2.0-10.0	油溶	烘焙食品、酱料、调味品、糕点、肉制品、饮料	适量添加使用	橙红-红	太阳光晒不褪色
▼ 胭脂树橙									
胭脂树橙	1%	好	好	4.5-9.5	水溶	糖果、饮料、米面制品、调味品、奶油	0.10-0.20%	黄-橙黄	
胭脂树橙	2%	好	好	4.5-9.5	水溶	糖果、饮料、米面制品、调味品、奶油、干酪	0.05-0.15%	黄-橙黄	
胭脂树橙	5%	好	好	4.5-9.5	水分散	糖果、饮料、米面制品、调味品、奶油、干酪	0.02-0.15%	黄-橙黄	
胭脂树橙	15%	好	好	4.5-9.5	水分散	糖果、饮料、米面制品、调味品、奶油、干酪	0.005-0.03%	黄-橙黄	
▼ 甜菜红									
甜菜红	E10	一般	一般	2.5-8.0	水溶	各类食品	适量添加使用	粉红-红	
甜菜红	E30	一般	一般	2.5-8.0	水溶	各类食品	适量添加使用	粉红-红	
甜菜红	E50	一般	一般	2.5-8.0	水溶	各类食品	适量添加使用	粉红-红	
▼ 萝卜红									
萝卜红	E10	很好	很好	2.0-6.5	水溶	糖果、饮料、配制酒、调味品、冰淇淋、彩妆	0.02-0.20%	橙红-大红	异味小, 稳定性好
萝卜红	E20	很好	很好	2.0-6.5	水溶	糖果、饮料、配制酒、调味品、冰淇淋、彩妆	0.01-0.15%	橙红-大红	异味小, 稳定性好
▼ 胭脂虫红									
胭脂虫红	5%	很好	很好	2.5-8.0	水溶	糖果、饮料、米面制品、调味料、配制酒、彩妆	0.02-0.20%	粉红-大红	
胭脂虫红	10%	很好	很好	2.5-8.0	水溶	糖果、饮料、米面制品、调味料、配制酒、彩妆	0.10-0.80%	粉红-大红	
胭脂虫红	50%	很好	很好	2.5-8.0	水溶	糖果、饮料、米面制品、调味料、配制酒、彩妆	0.05-0.10%	粉红-大红	
▼ 耐酸叶绿素									
耐酸叶绿素	E20	很好	很好	2.0-10.0	水溶	各类食品	适量添加使用	绿-亮绿	酸碱范围均稳定
▼ 叶绿素铜									
叶绿素铜	5%	很好	很好	4.5-9.5	油溶	糖果、调味品、调味品、彩妆、包衣、烘焙食品	0.01-0.10%	绿-碧绿	油溶透明, 无沉淀
▼ 栀子蓝									
栀子蓝	E20	很好	很好	3.0-9.0	水溶	糖果、调味品、米面制品、调味品, 配制酒	0.02-0.10%	蓝色	耐酸性好
▼ 藻蓝									
藻蓝	10%	好	好	4.0-8.5	水溶	饮料、果汁、糖果、香辛料、调味品。	0.30-0.80%	蓝色	
▼ 可溶黑色素									
可溶黑色素	20%	很好	很好	2.5-9.0	水溶	各类食品	适量添加使用	黑色	完全溶解于水
▼ 植物炭黑									
植物炭黑	50%	很好	很好	2.0-10.0	水分散	糖果、糕点、饼干、冷冻饮品	0.30-1.00%	黑色	不溶于任何介质
▼ 白色素									
	30%	很好	很好	2.5-9.0	水分散	糖果、烘焙食品、乳制品、果酱, 包衣, 彩妆	0.10-0.50%	乳白	上下均匀, 不分层
▼ 天然白色素香精									
	30%	好	很好	2.5-9.0	水分散	各类食品	适量添加使用	乳白	天然原料, 安全
▶ (空白)									



天然色素特有属性

✓ 良好 ○ 普通 △ 差 × 极差

色素名称	色调	溶解性		耐光性	耐热性	耐酸性	耐碱性	着色性	对金属性	对蛋白质性
		水	油							
姜黄	黄	△	△	×	△	△	×	✓	○	○
栀子黄	黄	○	×	△	○	×	○	○	○	○
红花黄	黄	○	×	✓	○	✓	○	△	△	○
β-胡萝卜素	黄	分散	○	○	○	○	○	×	○	○
胭脂树橙	黄橙~红橙	分散	×	△	○	○	○	✓	○	○
辣椒红	橙~红橙	分散	✓	△	○	○	○	×	○	○
红曲红	橙红~红	○	×	△	△	×	○	✓	○	○
胭脂虫红	橙~红~紫	○	×	✓	✓	橙	紫	○	因金属而异	因金属而异 × (灰黑)
紫胶红	橙~红~紫	○	×	✓	✓	橙	紫	○	因金属而异	因金属而异 × (紫红)
甜菜红	红~红紫	○	×	△	△	○	×	△	○	○
耐酸叶绿素	绿~果绿	○	○	○	○	✓	○	○	○	亮绿
栀子蓝	青蓝	○	×	✓	✓	×	○	○	○	○
可可壳色	红褐~棕	○	×	✓	✓	○	○	✓	○	○

天然色素使用注意事项

- 1.天然色素没有合成色素色调艳丽，浓度相对较低，但颜色自然、柔和。
- 2.不同批次色素的外观会有所差异，但溶解后色调一致，颜色不会出现差异。
- 3.花青素类天然色素色调会因使用环境pH值（酸性←→碱性）而发生变化。
- 4.若存在金属离子（铁离子等），会加速颜色发生变化及褪色，请注意使用的水质洁净度。
- 5.建议使用玻璃、陶器、304/316不锈钢、合成树脂、搪瓷等不会受到金属离子影响的材质容器盛装天然色素产品。
- 6.通常情况下，大多数色素遇光会发生褪色，对于热及氧化会出现不稳定的情况，请充分注意添加时间及其他使用方法。或使用稳定剂改良产品品质。
- 7.由于包含复杂的天然提取成分，因此随着时间变化，其浓度会降低，色调会发生变化，尤其在开封后会氧化降解，请密封保存在阴凉处，并尽早使用。

可提供GB2760里面所有天然色素单体产品，并在各单体色素原有的技术特性上，采用独有的改良技术进行耐热、抗光、增溶、互溶等稳定性改造。提供有别于行业其他企业的如下特有产品。

高稳定性油溶辣椒红：抗光性、热稳定性好，在阳光暴晒情况下褪色缓慢，长期日晒依然保持鲜红色彩；

高稳定性水溶辣椒红：水溶辣椒红，达到纳米级小颗粒状态，可与水以任意倍数互溶并保持清澈透明，是名副其实的水溶辣椒红，性能非常稳定，不存在浑浊、沉淀、分层、浮油等现象，特别适合作各种需要橙红色调着色的产品应用。

纳米级水溶姜黄素：纳米水溶姜黄素是业内最好的水溶姜黄素，姜黄素颗粒平均粒径20nm，是名副其实的纳米级姜黄素产品，高端产品颜色亮黄，水溶液清澈透明，可与水以任意倍数互溶，没有任何异味，在酸性环境里非常稳定，抗光性能良好，特别适合需要亮黄色彩的产品着色，适合于制作姜黄素功能性饮料。



高稳定性叶黄素：经过稳定性改造的叶黄素，颜色金黄，抗光性明显提高，油溶产品澄清透明，稳定性好，没有沉淀，含量高，可以满足需要金黄色调的油溶性产品使用；水溶叶黄素的水溶液清澈透明，抗光性好。

耐酸耐热抗光叶绿素：耐酸叶绿素可以在PH2.0以下的环境保持稳定，溶液清澈透明，颜色碧绿，耐热性能良好，耐酸能力和色调可以依客户要求任意调整。

β-胡萝卜素：经过改良的水、油溶β-胡萝卜素光稳定性非常好，色调金黄，状态稳定。

除了水分散乳浊β-胡萝卜素外，我们还可以提供水溶液透明的纳米级β-胡萝卜素，其色调为β-胡萝卜素的本色，颜色金黄，水溶液清澈透明，抗光稳定性非常好。

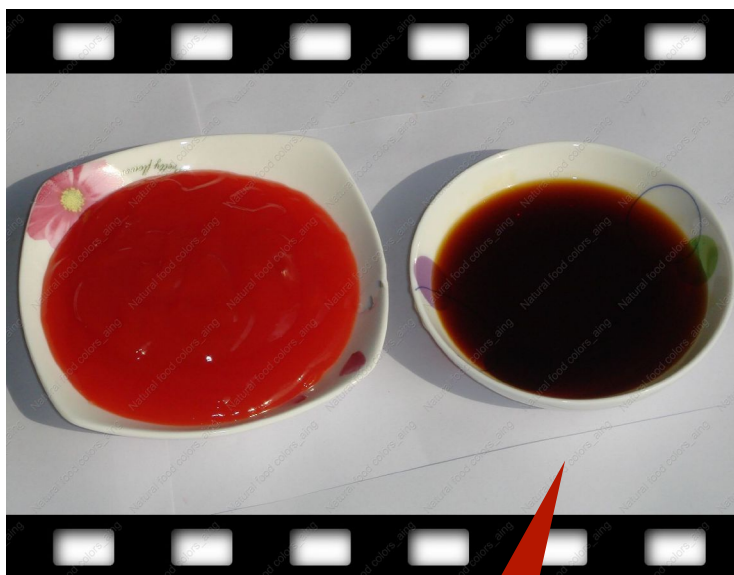


可溶性天然黑色素：采用复配方法制作的天然黑色素，颜色乌黑发亮，可完全溶解于水，填补了食用天然色素中黑色素只有植物炭黑的空白，由于使用复配方法得到黑色素，可依不同产品的使用需求，采用不同原料来生产，大大增加其使用范围。

水、油溶辣椒油树脂：油溶辣椒油树脂油溶液清澈透亮，克服业界浑浊、沉淀弊病，可与食用油以任意倍数互溶，并保持清澈透明，没有沉淀、浑浊现象；水溶辣椒油树脂，其水溶液清澈透亮，能与水以任意倍数互溶，可依客户要求制作任意品质产品。



天滋优复配型天然色素，可应用于食品、药品、保健品、化妆品、日用化工、饲料、纺织印染、天然打印墨水等需要使用天然色素的各行各业。



速冻面米制品：

天然菠菜色
 天然紫薯色
 天然胡萝卜色
 天然南瓜色
 天然玉米色
 特性：果蔬颜色自然、耐光照、耐低温，在弱碱环境比较稳定
 规格：液体
 添加量0.1%-0.3%

调味品：

固体调味料专用色（鸡精、固体复合调味料等）
 半固体调味料专用色（蛋黄酱、沙拉酱等）
 液体调味料专用色（浓缩汤、调味汁等等）
 特性：着色力较强，耐高温，色泽自然，
 规格：粉末或液体
 添加量：0.05%-0.3%

冰淇淋制品：

天然榴莲色	天然黑色素
天然芒果色	天然蓝莓色
天然草莓色	天然香芋色
天然红豆色	天然绿茶色
天然抹茶色	天然巧克力色

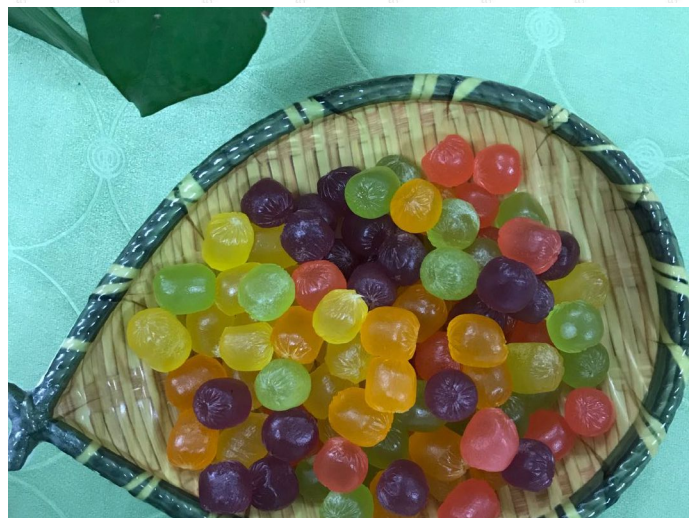
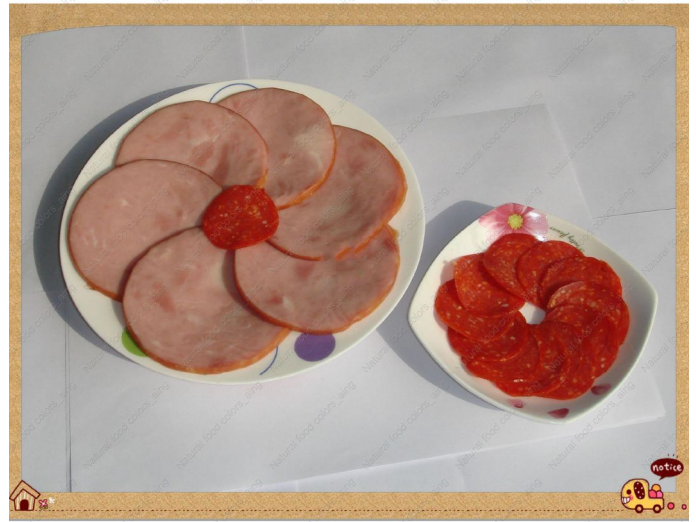
特性：色泽自然，在低温环境颜色稳定
规格：粉末或液体
添加量：0.05%-0.3%



肉制品：

天然蟹肉棒专用色	天然盐焗鸡专用色
天然火腿肠专用色	天然肉松专用色
天然肉片专用色	天然腊肠专用色
天然肉串专用色	天然卤肉专用色
天然肉丸专用色	

特性：色泽自然、光照稳定，着色力强
规格：粉末或液体
添加量：0.04%-0.3%



焙烤食品：

月饼馅料色系	色香油系列
蒸煮糕点色系	蛋糕色系
马卡龙色系	膨化食品色系

特性：耐高温、耐光照，色泽自然
规格：粉末或液体
添加量：0.1%-0.3%

糖果、果酱类：

天然蓝莓色	天然桂花色
天然草莓色	天然百香果色
天然芒果色	天然香橙色
天然蔓越莓色	天然覆盆子色

特性：酸性环境PH大于4比较稳定，耐光性好，解决酸性环境色素易褪色问题
规格：液体
添加量：0.1%-0.3%

巧克力及高油脂制品：

天然草莓色 天然哈密瓜色
天然柠檬色 天然紫薯色
天然玉米色 天然香芋色
天然金黄色 天然草莓色
天然橙红色

特性：耐光照，PH在4-10不易褪色，
该色素为脂溶性，完全溶于巧克力酱及
油脂类产品

规格：液体

添加量：0.1%-0.3%

酒及饮料类：

天然红酒色 天然橙汁色
天然绿茶色 天然可乐色
天然冰红茶色

特性：耐光照，PH在3-8稳定，解决饮
料中不耐酸性、不耐光照问题

规格：粉末和液体

添加量0.05%-0.2%



保健品类：

胶囊专用色

特性：耐高温，着色力强

规格：液体

添加量：0.2%-0.5%

化妆品类：

口红专用色

特性：颜色鲜亮，着色力强，色泽稳定

规格：液体

添加量：0.2%-0.5%

营业执照

(副本)

编号 S2612016006512 0-0
统一社会信用代码 91440113MA59C7359D

名称 广州市天滋优生物科技有限公司
 类型 有限责任公司(自然人独资)
 住所 广州市番禺区石楼镇大岗工业区4号楼502房号
 法定代表人 易明清
 注册资本 壹仟万元整
 成立日期 2016年04月15日
 营业期限 2016年04月15日至长期
 经营范围 科技推广和应用服务业(具体经营项目请登录广州市商事主体信息公示平台查询。依法须经批准的项目,经相关部门批准后方可开展经营活动。)

登记机关
2016年04月15日

中华人民共和国国家工商行政管理总局监制

食品安全管理体系认证证书

中鉴认证有限责任公司
NO: 007FMS1900050

兹证明
广州市天滋优生物科技有限公司
广东省广州市番禺区石楼镇大岗工业区4号楼502房号

食品安全管理体系符合

- 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求 (GB/T22000-2006 / ISO22000:2005)
- 食品安全管理体系 食品及食品添加剂生产企业要求 CNCA/CTS 0020-2008A (CCAA 0014-2014)
- 食品安全管理体系 谷物加工企业要求 CNCA/CTS 0006-2008A (CCAA 0001-2014)

食品安全管理体系适用
位于广东省广州市番禺区石楼镇大岗工业区4号楼502房号的广州市天滋优生物科技有限公司(生产车间)的资质范围内的食品用香精、复配食品添加剂、其他食品(糕点及其制品预拌粉)的生产所涉及的活动及覆盖场所

发证日期: 2019年3月14日
本证书有效期至2019年3月14日起至2021年6月29日
发证组织必须定期接受监督审核并合格此证书方继续有效

公司代表(签名)

食品生产许可品种明细表

许可编号:SC20244011301339

序号	食品类别	类别编码	类别名称	品种明细	备注
1	食品用香精	3202	食品用香精	食品用香精(液体、粉末和膏)	无
2	食品添加剂	3203	复配食品添加剂	复配食品添加剂(复配增稠剂、复配乳化稳定剂、复配防腐剂、复配着色剂、复配膨松剂、复配调味剂、复配甜味剂)	无
外设仓库地址: 无					

食品生产许可证(副本)

说明

- 《食品生产许可证》是食品、食品添加剂生产者取得食品生产许可的合法凭证。
- 《食品生产许可证》分为正本、副本,正本、副本具有同等法律效力,正本应当悬挂或摆放在生产场所的显著位置,出证或者到期换证时应当交回。
- 《食品生产许可证》不得伪造、涂改、毁损、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
- 食品生产者应当在核准的许可范围内开展食品生产活动。
- 食品生产者应当接受食品安全监督管理部门的监督管理。
- 食品生产者改变许可事项应当重新申请变更食品生产许可。
- 食品生产者应当在《食品生产许可证》有效期届满30个工作日前,及时到原许可机关申请延续。

生产者名称 广州市天滋优生物科技有限公司
 社会信用代码 91440113MA59C7359D
 法定代表人(负责人) 易明清
 住所 广州市番禺区石楼镇大岗工业区4号楼502房号
 生产地址 广州市番禺区石楼镇大岗工业区4号楼502房号
 食品类别 食品添加剂
 许可证编号 SC20244011301339
 日常监督管理机构 广州市番禺区食品药品监督管理局
 日常监督管理人员 冯小、陈敏等
 投诉举报电话: 12315
 发证机关: 广州市番禺区食品药品监督管理局
 签发人: 王振斌
 2019年09月18日
 有效期至 2021年07月18日

天滋优生物-华南理工大学

功能食品配料 联合研究开发中心

仲恺农业工程学院轻工食品学院

产学研基地-天滋优生物

企业资质 & 院校合作机构

001							008		
0/100/100/45	0/100/100/25	0/100/100/15	0/100/100/0	0/85/70/0	0/65/50/0	0/45/30/0	0/20/10/0		
009							016		
0/90/80/45	0/90/80/25	0/90/80/15	0/90/80/0	0/70/65/0	0/55/50/0	0/40/35/0	0/20/20/0		
017							024		
0/60/100/45	0/60/100/25	0/60/100/15	0/60/100/0	0/50/80/0	0/40/60/0	0/25/40/0	0/15/20/0		
025							032		
0/100/100/45	0/40/100/25	0/40/100/15	0/40/100/0	0/30/80/0	0/25/60/0	0/15/40/0	0/10/20/0		
033							040		
0/0/100/45	0/0/100/25	0/0/100/15	0/0/100/0	0/0/80/0	0/0/60/0	0/0/40/0	0/0/25/0		
041							048		
60/0/100/45	60/0/100/25	60/0/100/15	60/0/100/0	50/0/80/0	35/0/60/0	25/0/40/0	12/0/20/0		
049							056		
100/0/90/45	100/0/90/25	100/0/90/15	100/0/90/0	80/0/75/0	60/0/55/0	45/0/35/0	25/0/20/0		
057							064		
100/0/40/45	100/0/40/25	100/0/40/15	100/0/40/0	80/0/30/0	60/0/25/0	45/0/20/0	25/0/10/0		
065							072		
100/60/0/45	100/60/0/25	100/60/0/15	100/60/0/0	80/50/0/0	65/40/0/0	50/24/0/0	30/15/0/0		
073							080		
100/90/0/45	100/90/0/25	100/90/0/15	100/90/0/0	0/85/80/0	0/75/65/0	0/60/55/0	0/45/40/0		
081							088		
80/100/0/45	80/100/0/25	80/100/0/15	80/100/0/0	65/85/0/0	55/65/0/0	45/50/0/0	25/30/0/0		
089							096		
40/100/0/45	40/100/0/25	40/100/0/15	40/100/0/0	35/80/0/0	25/60/0/0	20/40/0/0	10/20/0/0		
097							106		
0/0/0/10	0/0/0/20	0/0/0/30	0/0/0/35	0/0/0/45	0/0/0/55	0/0/0/65	0/0/0/75	0/0/0/80	0/0/0/100

广州天滋优生物科技有限公司

地址：广州市番禺区石楼镇市莲路石楼路段360号大岗工业区4栋

电话：+86-20-84844212

传真：+86-20-84847498

网址：www.tzy-biot.com

电子邮箱：1018802117@qq.com